

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: dr hab. inż. Agata Fabiszewska	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2009 - magister inżynier w zakresie biotechnologii, Międzywydziałowe Studium Biotechnologii, SGGW w Warszawie</p> <p>2013 - doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie</p> <p>2023 - doktor habilitowany w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologii żywności i żywienia, Instytut Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jasińska K., Zieniuk B., Piasek A.M., Wysocki Ł., Sobiepanek A., Fabiszewska A. (2024) Obtaining a biodegradable biocatalyst – study on lipase immobilization on spent coffee grounds as potential carriers. <i>Biocatalysis and Agricultural Biotechnology</i>, 59, 103255 2. Fabiszewska A., Wierzchowska K., Dębkowska I., Śliczniak W., Ziółkowska M., Jasińska K., Kobus J., Nowak D., Zieniuk B. (2024) Plant-Based Alternatives to Mold-Ripened Cheeses as an Innovation among Dairy Analogues. <i>Foods</i> 13, 2305. 3. Jasińska K., Nowosad M., Perzyna A., Bielacki A., Dziwiński S., Zieniuk B., Fabiszewska A. (2024) Sustainable Lipase Immobilization: Chokeberry and Apple Waste as Carriers. <i>Biomolecules</i>, 14, 1564 4. Wierzchowska K., Roszko M., Derewiaka D., Szulc K., Zieniuk B., Nowak D., Fabiszewska A. (2024) Yeast lipids as sustainable source of nutrients in plant-based dairy products analogues – a camembert cheese alternative case study. <i>Food Bioscience</i> 62, 105321. 5. Wierzchowska K., Szulc K., Zieniuk B., Fabiszewska, A. (2025) Bioconversion of Liquid and Solid Lipid Waste by <i>Yarrowia lipolytica</i> Yeast: A Study of Extracellular Lipase Biosynthesis and Microbial Lipid Production. <i>Molecules</i> 30, 959. 6. Fabiszewska A., Piasecka-Jóźwiak K., Choińska R., Wróbel B., Miecznikowski A., Wierzchowska K., Świętochowski A., Dąbrowska M., Bujak M., Reshетиuk V., Lisowski A., (2025) Enhancing propionic acid formation and biogas yield from grass silage via co-fermentation of <i>Pediococcus acidilactici</i> and <i>Lentilactobacillus buchneri</i>. <i>Bioresource Technology</i> 437, article id 133107. 7. Fabiszewska A., Kobus J., Górnicka M., Piotrowicz A., Piasecka I., Nowak D. (2025) Valorization of Waste Oils Through Oleaginous <i>Yarrowia lipolytica</i> Yeast: Insights into Lipid Stability and Nutritive Properties of Lipid-Rich Biomass. <i>Applied Sciences</i>, 15, 6796. 8. Jasińska K., Zieniuk B., Bryła M., Padewska D., Brzezińska R., Kruszewski B., Nowak D., Fabiszewska A. (2025) The Double Life of Plant-Based Food Waste: A Source of Phenolic Acids and a Carrier for Immobilization of Lipases Capable of Their Lipophilization" <i>International Journal of Molecular Sciences</i> 26, 11400 9. Fabiszewska, A., Jasińska K., Wierzchowska K., Małajowicz J. (2026) <i>Rhizopus oryzae</i> Hydrolases from Solid-State Fermentation: A Gateway to Food Waste Valorization. <i>Applied Sciences</i> 16, 3: 1225.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	<ol style="list-style-type: none"> 1. dr inż. Bartłomiej Zieniuk (tytuł rozprawy doktorskiej "Enzymatyczna synteza i badanie aktywności biologicznej estrów związków fenolowych jako dodatków do żywności", promotor prof. dr hab. Ewa Białecka-Florjańczyk), Instytut Nauk o Żywności SGGW w Warszawie, termin obrony 12.10.2021 roku – promotor pomocniczy

	<p>2. mgr inż. Katarzyna Wierzchowska (tytuł pracy "Badania nad otrzymaniem oleju mikrobiologicznego z komórek drożdży olejogennych i opracowanie koncepcji jego wykorzystania w produkcji emulsji spożywczych", rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej w roku 2020/21, promotor dr hab. Dorota Nowak), termin obrony 8.07.2025 - promotor pomocniczy</p> <p>3. mgr inż. Karina Jasińska (tytuł pracy "Badania nad enzymatyczną modyfikacją związków fenolowych i jej wykorzystaniem do poprawy jakości produktów spożywczych bogatych w tłuszcz", rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej w roku 2021/22 – promotor</p> <p>4. M.Sc. Suheda UĞUR (tytuł roboczy pracy "Studies on sustainable microbial oil synthesis, its characteristics and formulation useful for food products", rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej SGGW w roku 2023/24) – promotor</p> <p>5. mgr inż. Joanna Kobus (tytuł roboczy pracy: Badania nad pozyskiwaniem ekstraktu drożdżowego z komórek olejogennych drożdży niekonwencjonalnych z rodzaju <i>Yarrowia</i> jako dodatku do żywności imitującego smak mięsny) rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej SGGW w roku 2024/25 – promotor</p> <p>6. mgr inż. Aleksandra Piotrowicz (tytuł roboczy pracy: Badania nad biosyntezą biosurfaktantów przez drożdże <i>Yarrowia lipolytica</i> i ich wykorzystaniem w stabilizacji emulsji) rozpoczęcie kształcenia w Szkole Doktorskiej SGGW w roku 2025/26 – promotor</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Projekt badawczy Ministerstwa Edukacji i Nauki w ramach programu "Studenckie koła naukowe tworzą innowacje" SKN/SP/495871/2021 „Roślinna alternatywa serów dojrzewających z udziałem pleśni jako innowacja wśród analogów nabiału”, czas realizacji 14.06.2021 - 13.06.2022 (kierownik) 2. Projekt badawczy Narodowego PRELUDIUM, 2022/45/N/NZ9/02583 "Biochemiczne szlaki biosyntezy lipidów zapasowych w komórkach drożdży olejogennych na drodze hodowli w podłożach z hydrofobowym źródłem węgla - spojrzenie molekularne" czas realizacji: 2023 - 2025, (opiekun naukowy projektu) 3. Projekt badawczy Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego w ramach programu "Studenckie koła naukowe tworzą innowacje" SKN/SP/601167/2024 Kapsułkowany olej mikrobiologiczny jako źródło cennych składników bioaktywnych, czas realizacji 27.05.2024 – 27.10.2025 (kierownik)
<p>Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta</p>	<p>Biotransformacje z udziałem bakterii i drożdży prowadzące do syntezy związków zapachowych oraz związków o właściwościach antyoksydacyjnych o potencjalnym zastosowaniu w dodatkach do żywności.</p> <p>Pozyskiwanie bioproduktów w hodowli drożdży niekonwencjonalnych z jednoczesną utylizacją odpadów przemysłu spożywczego.</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności agata_fabiszewska@sggw.edu.pl +48 22 593 76 21</p>